

Avaliação da antocianina total de frutos de açaizeiros cultivados em área de terra firme

Jullie Nicole Jansen Siqueira¹, Valeria Saldanha Bezerra² e Leandro Fernandes Damasceno³

¹ Graduanda em Tecnologia de Alimentos - Instituto Federal do Amapá, estagiária da Embrapa Amapá, Macapá, AP

² Engenheira-agrônoma, Doutora em Ciências de Alimentos, Pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

³ Engenheiro de Alimentos, Mestre em Engenharia Química, Analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

O açaizeiro *Euterpe oleracea* Mart. é conhecido por seus frutos, que apresentam alto valor calórico, teores significativos de minerais e proteínas, além das antocianinas, um antioxidante natural responsável pela coloração arroxeada dos mesmos. O objetivo deste estudo foi avaliar amostras de frutos de açaizeiro coletados em região de grota, na comunidade quilombola do Cunani (Calçoene, AP). Sete amostras de frutos foram colhidas, transportadas para o Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá, liofilizadas e despulpadas manualmente. Foram realizadas análises de composição centesimal (umidade, cinzas, lipídios totais, proteína bruta total), além dos teores de açúcares redutores e totais, cálcio e fósforo. Em relação ao teor de proteína bruta total, os resultados das amostras variaram de $5,60 \pm 0,13\%$ a $7,71 \pm 0,11\%$ e os valores de cinzas também apresentaram pouca variação entre as amostras (2,09% a 2,84%), semelhantes aos encontrados em estudos anteriores. Ao avaliar os lipídios totais, observou-se que seis amostras apresentaram valores abaixo dos encontrados em outros estudos, com variação de $3,04 \pm 0,59\%$ a $5,49 \pm 0,63\%$. A planta 07 obteve um percentual de lipídeos elevado ($22,84 \pm 0,90\%$) em relação às demais, valor semelhante aos encontrados em frutos liofilizados da cultivar de açaí BRS-Pará (20,82%). Em relação aos teores de açúcares redutores e totais nas amostras, houve variação de 5,64% a 21,91% e 24,79% a 31,72%, respectivamente. Em relação aos minerais, os valores de cálcio variaram de 0,22% a 0,36% e para fósforo de 0,10% a 0,15%, concentrações relativamente baixas em relação a estudos anteriores em polpas de açaí liofilizadas. As amostras de frutos coletados apresentaram valores muito elevados quanto ao teor de antocianinas, variando de $548,82 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$ a $3.778,05 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$, sendo que cinco das sete amostras ultrapassaram $1.000 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$, indicando que esses materiais podem apresentar um potencial antioxidante diferenciado, sendo interessante para futuros estudos de melhoramento genético.

Sisgen: A8CC710 (BRS Pará Campo Experimental do Cerrado) e A341399 (BRS Pará Campo Experimental de Mazagão).

Agradecimento: ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela bolsa de Iniciação Científica.

2019

V Jornada Científica

Embrapa

Termos para indexação: *Euterpe oleracea*, quilombola, açaí.